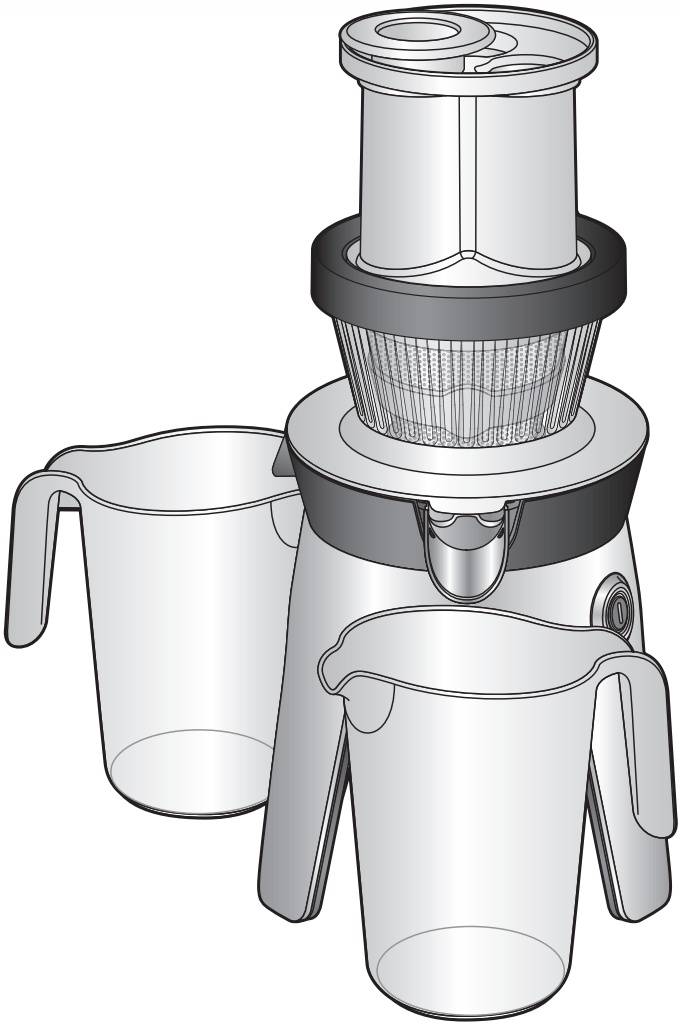
Eurêcook!

LOCATION-SERVICE D'APPAREILS CULINAIRES



INFYNI PRESS REVOLUTION

CONSIGNES DE SECURITÉ

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

• N'utilisez pas l'appareil, s'il est tombé, s'il présente des détériorations visibles (par exemple couvercle de protection) ou anomalies de fonctionnement.

Dans ce cas l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.

• Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

• Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation dès que vous cessez de l'utiliser, si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.

• Un pressoir, un extracteur de jus de baies , un préparateur culinaire ou un hachoir ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

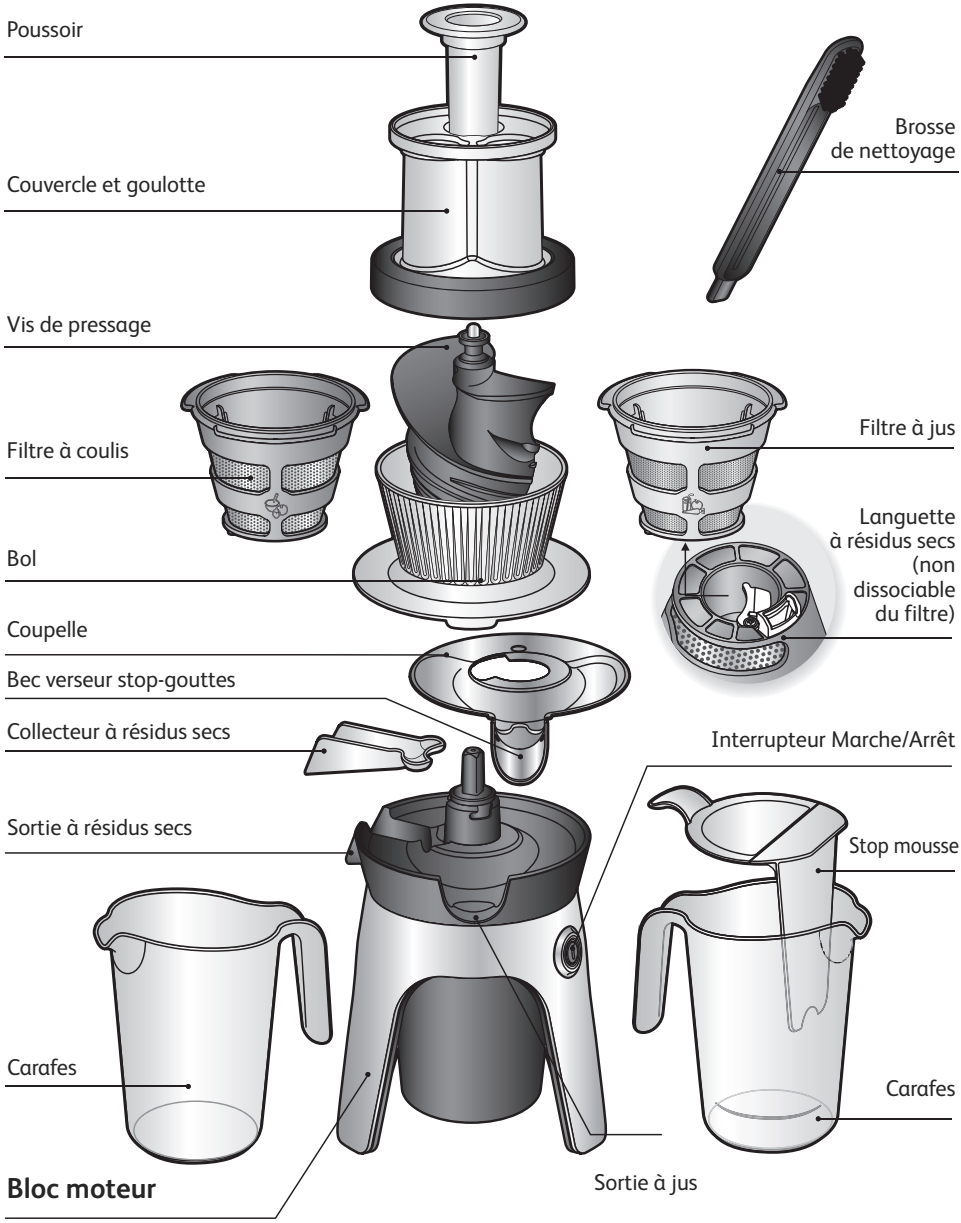
• Les fouets à oeufs, à crème, les râpes et les presse-agrumes peuvent être utilisés par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

• Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.

• Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ils ne doivent pas l'utiliser comme un jouet.

• Pour les appareils possédant un couteau, manipulez-le avec précaution, lorsque le contenant est vidé et lors du nettoyage car les lames sont très coupantes.
• Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
• Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, dans des environnements de type chambres d'hôtes.
• Enlever l'appareil et les accessoires de l'emballage.
Attention: conserver l'emballage intact pour le retour.
• Les pièces au contact des aliments se nettoient avec une éponge et de l'eau chaude ou au lave vaisselle, reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage complet et l'entretien de votre appareil.
• Pour les recettes, les réglages de vitesse et pour un usage de votre appareil sans danger, reportez-vous au mode d'emploi
• Les pressoirs, les extracteurs de jus de baies ou les hachoirs ne doivent pas être utilisés plus de 14 min, les préparateurs culinaire, les fouets à oeufs ou à crème ne doivent pas être utilisés plus de 40 secondes, les presse-agrumes, les râpes et coupe légumes ne doivent pas être utilisés plus de 2 min.

Participons à la protection de l'environnement !
ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

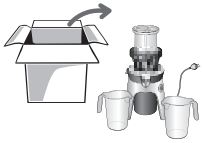

Poussoir
Couvercle et goulotte
Vis de pressage
Filtre à coulis
Bol
Coupelle
Bec verseur stop-gouttes
Collecteur à résidus secs
Sortie à résidus secs
Carafes
Bloc moteur
Brosse de nettoyage
Filtre à jus
Languette à résidus secs (non dissociable du filtre)
Interrupteur Marche/Arrêt
Stop mousse
Carafes
Sortie à jus

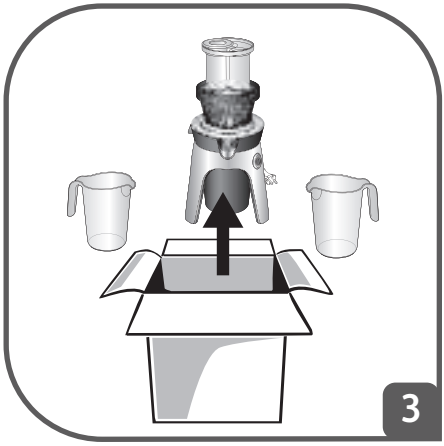
1 Attention

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

Ne pas l'utiliser à l'extérieur.

2 Avant l'utilisation





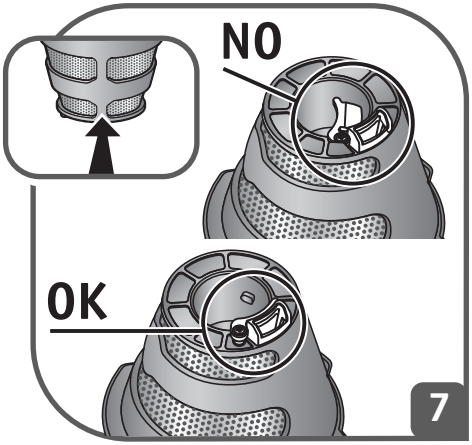
Enlever l'appareil et les accessoires de l'emballage.
Attention :
conserver l'emballage intact pour le retour.

Soulevez toujours l'appareil par sa base.
Attention ! Ne le soulevez par la poignée ou le câble d'alimentation.

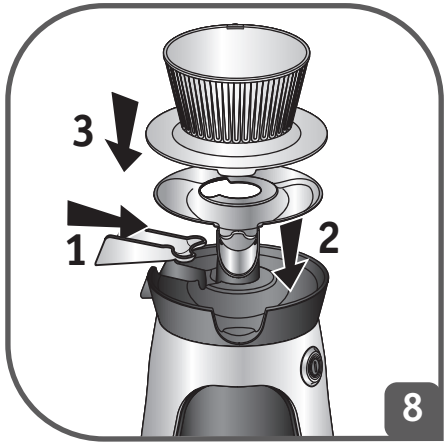
Déballez l'appareil et placez-le sur un plan de travail horizontal, solide et stable puis démontez toutes les pièces. Vérifiez que vous avez bien retiré tous les éléments de conditionnement avant de commencer à utiliser l'appareil.

Lavez toutes les pièces amovibles avec une éponge et de l'eau chaude, rincez-les et essuyez-les soigneusement : le poussoir, le couvercle et la goulotte, la vis de pressage, les filtres, la languette à résidus secs, le bol, la coupelle et le bec verseur, les carafes ainsi que le collecteur à résidus secs.

3 Mise en service

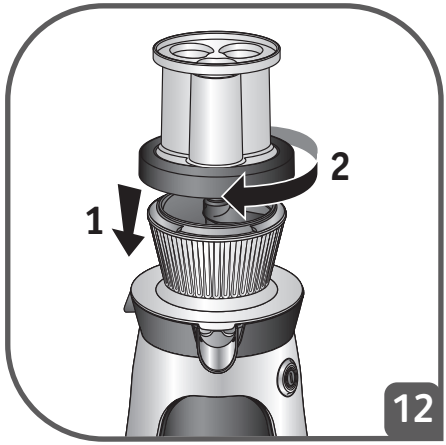


Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins 7-8-9-10-11-12-13 et en choisissant le filtre en fonction de la préparation désirée.
ATTENTION : manipulez la languette à résidus secs avec précaution.
S'assurer lors du montage que la languette à résidus secs est bien positionnée dans le logement prévu à cet effet sur le filtre.

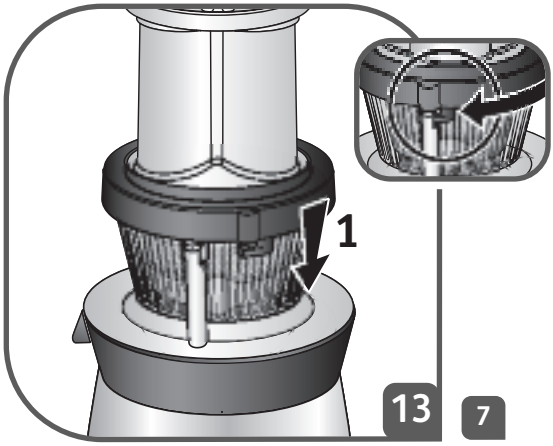


Tournez dans le sens des aiguilles
d'une montre jusqu'au
CLICK de verouillage,

Insérez la vis de pressage,

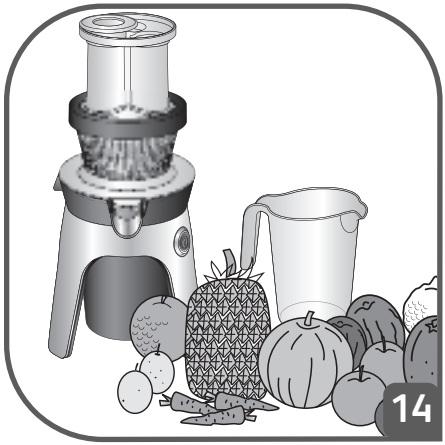


Positionnez le couvercle et goulotte,



tournez dans le sens des aiguilles
d'une montre jusqu'au
CLICK de verouillage.

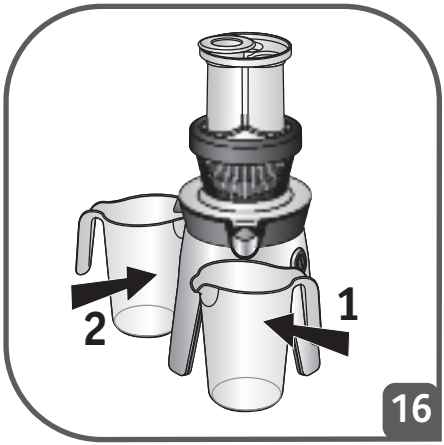
4 Utilisation de l'appareil



Préparez toute la quantité d'ingrédients à presser. Il n'est pas nécessaire de peler et d'épépiner la plupart des fruits et légumes.

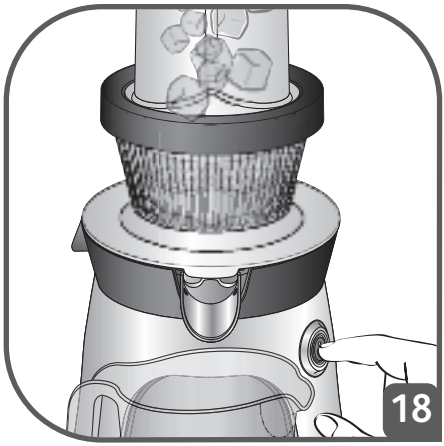
Pelez seulement les ingrédients avec une peau épaisse (agrumes, melons, fruits de la passion,...). Retirez les noyaux durs (pêches, abricots, mangues,...) et le cœur des ananas.

Prédécoupez les aliments qui ne passeraient pas dans la goulotte.



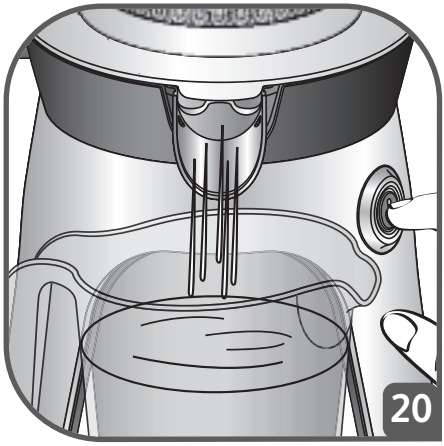
Placez une carafe sous la sortie à jus et l'autre carafe sous la sortie à résidus secs.

Lorsque le jus contient de la mousse, vous pouvez utiliser l'accessoire stop-mousse qu'il faut positionner dans la carafe située sous la sortie à jus.

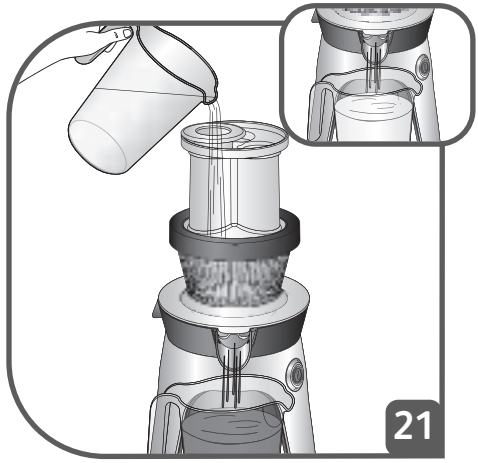


Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt
pour faire fonctionner l'appareil,
placez les morceaux dans les goulottes
et faites les descendre si nécessaire
à l'aide du poussoir.
Assurez-vous que le bec verseur
est en position basse (écoulement du jus).

**Ne poussez jamais avec les doigts
ou un autre ustensile dans la goulotte.
Une utilisation maximum de 20 minutes
est conseillée.**



Après passage des ingrédients,
laissez tourner l'appareil quelques secondes afin
d'extraire un maximum de jus.



Vous pouvez vous contenter de rincer l'appareil
sans le démonter. Versez petit à petit de l'eau
dans la goulotte lorsque l'appareil est en
marche. Assurez-vous d'avoir positionné une
carafe vide sous la sortie à jus.

Lorsque le jus devient clair,
alors vous pouvez enchaîner
avec un autre jus !
Vous pouvez également utiliser cet astuce
pour faciliter le nettoyage de l'appareil.

5 Conseils sur le choix des ingrédients

Conseils sur le choix des ingrédients :

- Choisir des fruits et légumes frais. Vous pouvez presser tous types de fruits, légumes et herbes aromatiques (associés à des ingrédients juteux).

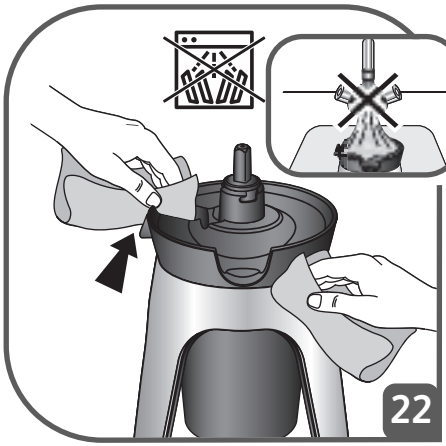
- Il est recommandé de privilégier des variétés à jus, notamment pour les pommes, les poires, les oranges, les tomates,...

- Lorsque vous pressez des fruits peu juteux (ex: banane) et des herbes aromatiques, alternez avec des fruits ou légumes juteux pour faciliter l'extraction. Terminez par des fruits ou légumes juteux.

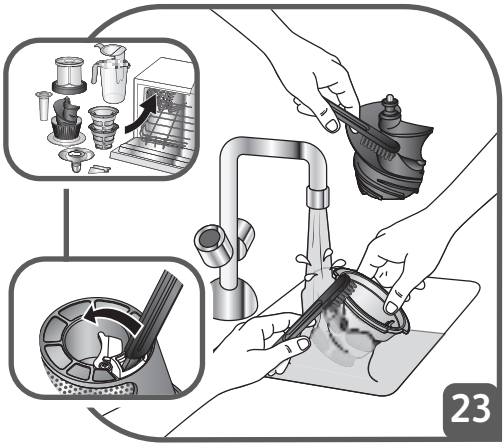
- Lorsque vous pressez des herbes longues (ex : herbe de blé), coupez-les d'abord en morceaux de 5 cm pour éviter qu'elles s'enroulent autour de la vis. Pressez au maximum 400 g d'herbes à la fois.

- Hors saison, vous pouvez utiliser des fruits congelés. Laissez-les décongeler complètement avant de les presser. Vous pouvez également utiliser des fruits au sirop (litchis, pêches...).

6 Nettoyage et entretien

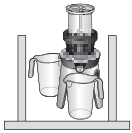


Pour nettoyer le bloc moteur,
utilisez un chiffon humide.
Séchez-le soigneusement.
L'appareil ne doit pas être immergé.
Ne passez pas le bloc moteur
sous l'eau chaude courante.

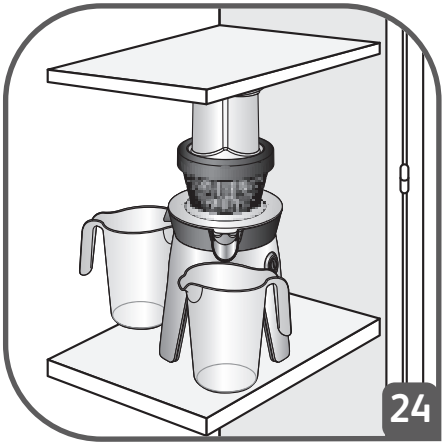


Le nettoyage doit être effectué immédiatement après utilisation.
Vérifiez que le produit est débranché. Ne pas immerger le bloc moteur, celui-ci n'est pas étanche. Si les filtres sont encrassés, effectuez un prélavage à l'eau savonneuse et à l'aide de la brosse.

Astuce : Pour extraire la vis du filtre retournez si besoin l'ensemble vis et filtre puis appuyez sur le dessous de la vis.



7 Rangement



Ranger l'appareil dans un endroit sec.

8 Problèmes / solutions

PROBLEMES	SOLUTIONS
Pas de mise en marche	- Vérifiez que tous les éléments sont correctement assemblés. - Vérifiez que votre appareil est bien raccordé au secteur. - Vérifiez que le couvercle est bien verrouillé.
Arrêt de l'appareil en fonctionnement : le voyant rouge clignote	- Appuyez sur le bouton Marche/arrêt pour éteindre l'appareil. - Vérifiez que le couvercle est bien verrouillé. - Redémarrez votre appareil. Si la sécurité se déclenche de nouveau, démontez-le, nettoyez- le puis redémarrez l'appareil. - Vérifiez que la vis n'est pas bloquée.
Arrêt de l'appareil: le voyant blanc clignote	- Ceci est une coupure de sécurité, nous vous conseillons de laisser l'appareil refroidir quelques minutes, de le nettoyer puis de le remettre en marche en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
Mauvais pressage des ingrédients	- Nettoyez l'appareil : lavez, rincez et essuyez : le couvercle, la vis de pressage, le filtre, la languette à résidus secs, le bol, la coupelle, le bec verseur ainsi que le collecteur à résidus secs. - Vérifiez que la languette est bien positionnée sur le filtre (recouvrement de la sortie à résidus secs), et qu'elle est en bon état.
Problèmes d'étanchéité	- Vérifiez que tous les éléments sont correctement assemblés, et notamment que le bec-verseur stop goutte est en position écoulement du jus.

9 Retour de l’appareil

Ranger l’appareil et les accessoires dans les logements de l’emballage prévus à cet effet.